

Antipastí

La nostra Tartare di manzo (120 g),
crema di Senape e Arancia, Capperi, Tuorlo,

Burro salato e crostino di Pane 1,3,6,7,9,12

(Beef tartare 120 g, mustard, orange, caper, egg, salted butter, toasted bread)

18,50

Ricottina di malga, Songino, Noci,

Miele di bosco, polvere di Rapa rossa 7,8

(Mountain ricotta, valerian salad, nuts, honey, red turnip)

16,00

Carpaccio di Manzo al Sale, Frutti di bosco, Misticanza

(Salted beef carpaccio, berries, salad)

17,00

Trota marinata agli Agrumi ed Aneto,

Songino, Finocchi 4

(Marinated fish with citrus fruits and dill, valerian salad, fennel)

17,50

Salumi e Formaggi locali,

Cipolla rossa caramellata e Cetrioli 3,7,10,12 FLC

(Cold cuts, local cheese, red onion mustard, cucumber)

16,50

Insalata ríccia, Pomodorini, Cipolla rossa,

Cetrioli, Feta, Origano 7

(Salad, cherry tomatoes, red onion, cucumber, feta cheese, oregano)

15,00

Nel menu sono presenti le indicazioni degli allergeni.

Ad ogni modo chiediamo di segnalare eventuali allergie o intolleranze in modo da poter avvisare la cucina per evitare l'involontaria contaminazione.

Primi Piatti

Penne ritorte Monograno Felicetti
al ragù di vacca della Val Rendena, Scuttelbrot 1,9,10,12 □
(Penne pasta, beef ragu, schuttelbrot)
17,00

Spatzle agli spinaci, Panna, Speck cotto tirolese 1,3,7,9
(Spinach spatzle, cream, tyrolean cooked speck)
16,00

Canederli di Ortica con cuore di Puzzone di Moena,
Fonduta di Trentingrana, Cappuccio 1,3,7,9 FLC □
(Nettle dumplings with cheese heart, cheese fondue, cabbage)
17,00

Vellutata di Fagioli,
Pancetta sudtirolese, Ditalini Monograno Felicetti al Farro 1,9,10 □
(Mushrooms and potato's cream, bacon)
16,00

Ravioli ripieni di stracotto di Manzo e Patate,
ristretto di carne, spuma al Porro, Cipolla fritta 1,3,7,9,10,12 □
(Ravioli with beef and potatoes, demi glace, leek foam, fried onion)
18,50

Gnocchi di Polenta, fonduta di Erborinato, Noci 1,7,8,9,10 □
(Polenta gnocchi, blue cheese fondue, nuts)
16,50

Secondi Piatti

Bistecca di Ribeye di Manzo,
Patate novelle, Burro alle Erbe 7
(Ribeye steak with potatoes and herbs butter)
28,00

Quancia di Manzo brasata,
Polenta e Speck croccante 1,9,12 □
(Braised beef, polenta, speck)
26,50

Filetto di cervo con salsa ai Mirtilli,
purè di Patate, Spinaci 1,7,9,12 □
(Deer with black berry sauce, celery root)
33,00

Ribs di Suino al forno, purè di Patate, Porcini 1,7,9,12 □
(Pork ribs, mashed potatoes, porcini mushrooms)
26,50

Uova, Speck e Patate 3,7
(Egg, speck, potatoes)
18,00

Fagottino di formaggio Nostrano,
insalatina di Songino,
crema di Mango e Cipolla rossa 1,3,7,9,12 □
(Local cheese puff, valerian salad, mango sauce, red onion)
20,00

Contorni

Verdure grigliate 9,00

(Grilled vegetables)

Patatine Fritte 6,50 1,2,3,4,7,8 *

(French fries)

Insalatina mista 6,50

(Mixed salad)

Dolci

Strudel di Mele con gelato alla Cannella

(Apple strudel, cinnamon ice cream) 1,3,7,10 □

7,50

Crema brulee alla vaniglia con sorbetto al Lampone

(Crema brulee, raspberry sorbet) 3,7

8,50

Semifreddo al Sambuco, Limone,

crumble alla Nocciola 1,3,7,8,10

(Elder semifreddo, lemon, hazelnut crumble)

8,50

Macedonia di Fragole e frutti di bosco

(Strawberries and berries salad)

9,00

Torte

(Linzer, Frutti di bosco, Ricotta, Sacher)

6,00

Coperto 2,50

Indice del registro degli allergeni. (Reg 1169/2011/CE)

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1); b) maltodestrine a base di grano (1); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI.
3. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA.
4. PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiari-cante nella birra e nel vino.
5. ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI.
6. SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA, tranne: a) olio e grasso di soia ranato (1); b) tocoferoli misti naturali (e306), tocoferolo d-alfa naturale, tocoferolo acetato d-alfa naturale, tocoferolo succinato d-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da -tosteroli e -tosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattiolio.
8. FRUTTA A GUSCIO, vale a dire: mandorle (*amygdalus communis* L.), nocciole (*corylus avellana*), noci (*juglans regia*), noci di acagiù (*anacardium occidentale*), noci di pecan [*carya illinoensis* (wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*bertholletia excelsa*), pistacchi (*pistacia vera*), noci Macadamia o noci del Queensland (*macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO.
10. SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE.
11. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO.
12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI.
14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI.

* Surgelato all'origine

□ Piatto preparato dalla nostra cucina utilizzando materie prime di alta qualità, che ha subito un trattamento termico al fine di preservare le caratteristiche organolettiche e nutrizionali al pari del prodotto fresco.

FLC : FORMAGGI A LATTE CRUDO

Il nostro cestino contiene pane fatto in casa. 1,6,10,11.